Die Welt der Frau



Beilage zum „Posener Tageblatt"



Nr. 1. **Posen, den 19. Dezember** **1924.**

Rückkehr ins Leben.

Nach trüben, düstern, sorgenschweren Wochen
Da meine Seele matt am Boden lag,
Hat schöpferfreudig Gott, der Herr, gesprochen:
Es werde Licht — — da kam der neue Tag.

Nun singt und klingt es jubelnd in mir wieder,
Und treibt und pulst und drängt zum Licht hinauf:
Sie kehren wieder, meine süßen Lieder,
Lichtstrahlend springt die Wunderpforte auf.

Da rauscht es von verhaltenen Akkorden,
Da wogt und wallt es rings von süßem Duft,
Da formt das Fühlen sich zu schönen Worten,
Und Lichtgestalten schweben durch die Luft.

Und reichen in kristallnen Wunderschalen
Das Leben dar — ich greife tief hinein —
Kredenzen Funkelwein in Goldpokalen —
Gegrüßt sei junger Tag — ja! ich bin Dein!

Ella Boeckh-Arnold, Kanstatt.

Gaben oder Liebe.

Von **Gabriele Reuter.**

Das Weihnachtsfest ist bei uns von der Gefahr beschattet, ein reines „Gabenfest" zu werden — nein, es ist es bereits längst geworden. Und soll doch ein Fest der Liebe sein! Schließt denn eins das andere aus? Sind die Weihnachtsgaben, mit denen wir uns gegenseitig zu erfreuen trachten, nicht ein Ausfluß unserer Liebe? Seien wir doch ehrlich: längst ist der Kreis der Weihnachtsgeschenke rings um die Menschen zu einer harten Verpflichtungsmauer angewachsen, mit vielen spitzen Ecken und Türmen und Kanten, an denen man sich wund stoßen kann, und auch mit manchem Hintertürchen, die zu allerlei Geschäftemacherei führen. Wie du mir, so ich dir . . . Ach — diese oder jene Beziehung müßte aufrecht erhalten werden — sie könnte Gustav oder Friedchen nützen . . . Aber was haben alle diese Aufmerksamkeiten: Delikatessenkörbe, Blumenspenden, Sektflaschen usw., mit der heiligen Liebe zu tun, die uns am Tage der Erinnerung an die Geburt der ewigen Liebe ins Erdenleben, das Herz erfüllen sollte?

Die Geschenke für die Hausangestellten sind längst zu einem festbestimmten Teil ihres Lohnes geworden und werden auch meistens in Geld ausgezahlt — ein unzweideutiges Verfahren, das meistens zu größerer Zufriedenheit führt, als die Auswahl unerwünschter Gaben, unter deren Verantwortung die wohlmeinende Hausfrau Schweißtropfen der Angst vergoß. Denn — kannte man den Geschmack von Minna oder Anna — und kannte man ihn — wollte man ihm willfahren? Ich weiß von einem jungen Mädchen, das durch seine schlechte Laune der Familie den Heiligabend verdarb, weil sie auf ihrem Platze einen guten Wintermantel statt des erwünschten weißen Tüllkleides fand, das zu tragen ihr Leben ihr niemals Gelegenheit geboten hätte. Aber — ich denke auch der alten Köchin, die, mit spärlichen Gaben bedacht, doch mit Tränen erklärte, noch nie ein so herrliches Weihnachtsfest gefeiert zu haben, denn in ihren langen Dienstjahren habe sie niemals im Zimmer an der richtigen „Bescherung" teilnehmen dürfen. Und — man hatte ihren Jungen für die Feiertage eingeladen . . .!

Der Krieg hat, wie mit manchem Mißbrauch allzu üppiger Zeiten, auch mit der „Gabenüberschwemmung" zum Christfest gehörig aufgeräumt. Wohl jede Familie hat die Liste ihrer Gabenempfänger nach Möglichkeit eingeschränkt — leider hat dadurch ja auch mancher arme Verwandte zu leiden, dem die Lebensmittelsendung zur Notwendigkeit geworden war. Gerade über solche „Abstriche" muß die heilige Menschenliebe aussondernd walten!

Es ist jetzt eher das Gegenteil von früher eingetreten. Die herrlichen Dinge, die man schenken könnte, sind zwar alle wieder in buntester Pracht und Fülle vorhanden — doch es fehlt oft das Geld, sie zu erwerben, und das ist vielleicht ein bedrückenderer Zustand, als wären sie gar nicht vorhanden. Das verbittert so vielen Hausfrauen und zärtlichen Vätern das Gemüt und verdirbt ihnen das letzte, das höchste und köstlichste Geschenk, was ihnen zu geben doch übrig blieb: sich selbst zu schenken, ihre Liebe, Güte, Herzlichkeit, die feinste Blüte ihres Wesens zusammenzuraffen und sie auszugießen über die Familie.

Um Gotteswillen laßt nicht die Klage laut werden: Wie war es sonst, wie groß der Christbaum, wie üppig die Bäckereien. Vorüber ist vorüber — neu muß das Leben aufgebaut werden, nur so wird es gesund, wenn Weihnachten nicht zu einer Katastrophe für den Geldbeutel und zu einem Zankfest zwischen Mann und Frau ausartet, sondern wieder zu einem Fest des Geistes und des Gemütes werden soll.

Davon ist zwar immerfort in Predigten und Zeitungen die Rede — aber wie kann die Umwandlung geschehen? Ein schweres Problem, in einer Zeit, in der die Geister so wenig geistig gerichtet — die Seelen so wenig zur Liebe neigen und der religiöse Inhalt des Christfestes den Menschen so sehr verblaßt ist.

Aber — ich rede hier nicht zu den Gläubigen, die den Weg schon selbst wissen werden, und die nur aufgemuntert werden sollen, sich nicht von ihm ab zu sehr ins irdische Weihnachtsgetriebe verlocken zu lassen — ich rede zu solchen, denen die Weihnachtsgeschichte nur noch eine Legende versunkener Zeiten ist: Vertieft euch doch einmal in der Adventszeit in den wundervollen Sinn dieser heiligsten Erzählung, laßt euer Herz von den Strömen der Einfalt, der Klarheit und Reinheit durchfluten, die von ihr ausgeht — und ihr werdet sehen, wie vor diesem Frieden, der aus den Worten der Heiligen Schrift quillt, all die fürchterliche Geschäfts-, Haushalts-, Welt- und Sorgenunruhe, die euch quält, gestillt wird. So daß ihr nun erst — so ihr guten Willens seid, zu dem Wissen über die wertvollsten Gaben gelangt, die ihr zum Fest euren Angehörigen aufbescheren könnt: den Menschen ein Wohlgefallen — nämlich den Menschen eures engsten Hauskreises ein Wohlgefallen an euch — an eurer guten Laune, eurer Herzlichkeit, eurem Eingehen auf ihre Interessen, ihre Freuden und Kümmernisse. „Wir haben uns ja lieb", wir brauchen es doch nicht erst zu zeigen — das ist nicht gute, sondern böse deutsche Art, oft aus einer feinen Scham hervorgehend, viel öfter aus einer schlimmen Bequemlichkeit des Herzens!

Lieben Leute — strengt doch eure Phantasie einmal etwas an: wie ihr euch gegenseitig erfreuen könnt — auch ohne kostbare Geschenke. Freilich ist es zehnmal leichter, in letzter Stunde zum Kaufmann zu laufen und ein Irgendwas zu erstehen, was die Verkäuferin euch gerade in die Hand steckt, als ernsthaft und wiederholt darüber nachzudenken, wie der Ehemann seine Frau und diese ihn, wie die Eltern ihre Kinder und die Geschwister untereinander sich zu den Christfeiertagen durch seelische Aufmerksamkeiten einmal so recht froh und zufrieden machen könnten! Seelische Aufmerksamkeiten — worin die bestehen, das kann ich euch nicht sagen, darauf müßt ihr schon selber verfallen! Bald werden sie in einer häuslichen Hilfeleistung des Mannes für die müde Hausfrau sich auswirken — bald in einer hingestreckten Hand, die bedeutet „Lassen wir Vergangenes vergangen sein, laß uns beide neu beginnen!"

Es gibt Blicke, kleine Zärtlichkeiten, freundliche Anerkennung — auch mal eine kleine Schmeichelei . . . Wem täte sie nicht wohl? Und was können sich Kinder Schöneres vorstellen, als wenn Vater sich zu ihnen setzt und aus der eigenen Jugend erzählt? Oder an einem Gesellschaftsspiel teilnimmt, wo seine ältesten Scherze das dankbarste Publikum finden . . .

Ja — die Kinder — man kann nicht genug betonen, daß „Vorfreude" für sie das Köstlichste am Feste ist — die soll man vor allem pflanzen und hegen. Ach — der Stolz — der Genuß, Vater oder Mutter mit etwas „Selbstausgedachtem" zu erfreuen — ein sorgsam gezogenes Blumenstöckchen, einen blühenden Kirschenzweig, am Andreastag geschnitten, vorsichtig behütet bis zum Fest, einem selbstverfertigten Gedichtlein oder einer

Zeichnung oder kleinen Aufführung; zeigt euren Kindern den Wert der Dinge, die nichts kosten — als seelische Aufmerksamkeit! Und vom kleinen Bäumchen mit ein paar Lichtern wird seligere Weihnachtswonne sie überstrahlen, als vom Riesenbaum mit seinen hundert Kerzen, vom Geschenktisch mit seiner Gabenfülle.

Bübchens Weihnachtswunsch.

Von H. M. Heidrich.

Es sagen die großen Menschen jetzt oft:
„Wozu man nur lebt, warum man nur hofft, —
Es gibt ja kein Glück mehr auf Erden!"
— Ich weiß nicht, ich finde es wunderschön,
Es gibt so viel Herrliches jetzt zu sehn, —
Da muß man doch fröhlich werden!

Hinter den Fenstern der großen Läden
Blitzen lauter goldene Fäden,
Schweben Engelein auf und nieder,
Und die üben schon Weihnachtslieder!
Ich und der Wolf und Lieschen, wir drei
Standen alle Tage dabei.
Und die Engel haben gelacht — — —
Ob das die Großen nicht fröhlich macht?

Von den herrlichen Weihnachtsgaben
Möchte gern jeder von uns was haben;
Aber weil wir wohl nichts bekommen,
Haben wir heimlich uns vieles genommen:

Links die Ecke im Fenster ist mein,
Die andre ist Wölfchens, die ist mir zu klein.
Lieschen sitzt heimlich unter den Puppen,
Näht ihnen Kleidchen und kocht ihnen Suppen — —
Der ganze Laden gehört uns drei'n:
— Ob's bei den Großen auch so mag sein?

Heut sind wir Galopp um die Ecke gelaufen,
Und wie wir uns grade wollten verschnaufen,
Da hat uns der Wind in die Ohren gesungen,
Ein Lied war's, wie Weihnacht hat es geklungen!
Da haben wir alle uns angelacht
Und uns dabei etwas ausgedacht:

Die Großen, die müßten viel fröhlicher sein
Als wir, denn wir sind doch alle noch klein!
Ob Freude nicht größer kann werden?
Dann wünschte ich mir, wir blieben klein,
Und die Großen, die müßten auch Kinder sein!
Wär' das eine Freude auf Erden!

Die Bubimode entwickelt sich weiter.

Im allgemeinen wird behauptet, eine Mode besitze nur drei Monate Lebensdauer. Das trifft für den Pariser Garconnestil nicht zu. Man findet immer neue Formen zu diesem Thema. Neue Gedanken illustrieren diese Passion. Vom Stiefel bis zur Frisur zeigt alles den Einschlag Gentleman. Man trägt flache Absätze, derbes Leder. Der Schnürstiefel von einst ist vorbei. Über eine Lasche, die auf dem Fuß liegt, treffen sich, von beiden Seiten kommend, kleine, abgerundete Lederteile, von einem schmalen Band zusammengehalten. In die Lasche sind Muster gesteppt. Charakteristisch für den Geschmack ist der herbstliche Herrenpaletot. Ein wenig kurztaillig gestellt, auf zwei Knöpfen geschlossen, schmaler Kragen, Herrenrevers, weiter Ärmel, Raglanschnitt. Genau wie der Gentleman trägt die Garconne ein gestreiftes oder kariertes Seidentuch um den Hals gelegt, lose geschlungen. Die Enden verschwinden in den Mantel. Diese besondere Art der Schalverwendung ist typisch, und eine Errungenschaft der letzten Wochen. Natürlich gehört zu diesem Anzug ein ganz einfaches Hütchen aus Filz mit Bandgarnitur. Es gibt zahllose Variationen dieser Art. So viele, daß es erstaunlich ist, von diesem einfachen Typ immer wieder etwas zu schaffen, das Reiz besitzt. Es wäre vollkommen verkehrt, zu glauben, die kleine Garconne wäre nicht eitel oder gar salopp. Im Gegenteil, sie beschäftigt sich außerordentlich viel mit ihrem Äußern und sieht am Abend, überhaupt in Gesellschaft, sehr damenhaft aus. Sie legt sogar Wert darauf, außerhalb der Straße und am Vormittag so smart und feminin wie möglich auszuschauen. Das letztere fällt manchen ja recht schwer, denn die modernen Abendkleider passen schlecht zu den knabenhaft schlanken Gestalten, und vor allem zu den Frisuren, die immer origineller zu werden trachten. Der berühmteste französische Friseur für kurzgeschnittene Haare sucht einen neuen Typ, von dem man im Augenblick begeistert ist. Er schneidet die Haare nicht mehr gleichmäßig. Sie werden in die Stirn gebürstet und hängen unordentlich an den Seiten herab. Diese Unordnung wird sorgfältig gepflegt. Man findet es schick, einen auf diese Weise frisierten Bubikopf zu tragen. Eine andere Methode verlangt, daß die kurzen Haare seitlich über den Hinterkopf gebürstet werden. „Als ob der Wind sie so hingefegt hätte." Das Allerwitzigste jedoch ist der Scheitel in der Mitte. Seitdem der Scheitel bei den Herren der glatt zurückgestrichenen Frisur gewichen ist, bemächtigt sich seiner die Frau. Sie bürstet die Haare ins Gesicht, teilt sie in der Mitte und läßt sie dann seitlich ungewellt und ohne Locken über die Ohren hängen. Natürlich kleidet das nur ganz wenige, und die meisten ziehen Frisuren vor, bei denen die großen Ohrringe zur Geltung kommen. Die Ohrgehänge sind allmählich so lang geworden, daß sie fast die Schulter berühren. Die sprühende, sich immer in Bewegung befindende Einfassung des Kopfes umgibt ihn mit seltsamer Unruhe. Da sich in den Salons der Friseure häufig peinliche Szenen abspielten, die nicht selten mit Weinkrämpfen enden, wenn es sich herausstellt, daß das kurzgeschnittene Haar nicht kleidet, und der Schaden nun nicht mehr zu reparieren ist, ist man auf die Idee gekommen, Modell-Perücken bereitzuhalten, nach denen der Schnitt sorgfältig ausprobiert wird.

Ola Alsen.

Welches sind die kostbarsten Pelztiere der Erde?

Als das teuerste Tier auf dem Pelzmarkt gilt der Schwarzfuchs, der eine sehr seltene Varietät des in Alaska lebenden und gleichfalls äußerst kostbaren Silberfuchses darstellt. Schon vor dem Kriege kostete ein einziges Fell des Schwarzfuchses nicht weniger als 8000 Mark. Ein fast ebenso hoch bezahltes Pelzwerk ist das Fell des Seeotters, ein schwarzes, silbern überhauchtes und sehr weiches Fell, das besonders von den reichen Chinesen sehr viel zu ihren Pelztrachten verwendet wird. Außerordentlich kostbar ist ferner das Fell des sibirischen Zobels, das hervorragend schöne Farben — schwarzsilbrig oder auch herrliche braune Farbentöne — aufweist und sehr schöne Schweife besitzt. Das verhältnismäßig kleine Fell eines sibirischen Zobels wurde seinerzeit mit etwa 1000 Mark bezahlt. Durch die ständige Raubjägerei fast zum Aussterben gebracht, ist heute auch die im Beringmeer lebende Pelzseerobbe ein sehr begehrtes Pelztier. Sie liefert ein wundervolles schwarzes Pelzwerk, aus dem man durch Ausgerben der langen Grannenhaare den sogen. echten Sealskin herstellt.

Sehr kostbare und prächtige Pelze werden aus den Fellen der Blau- und Polarfüchse gefertigt, zwei im höchsten Norden Amerikas und Grönlands lebenden Fuchsarten. Während das Fell des Polarfuchses im Winter rein weiß ist, behält der Blaufuchs sein wundervolles bläulich-braunes Haarkleid auch im Winter bei. An Schönheit dem weißen Polarfuchs fast ebenbürtig ist auch das Fell des sibirischen Hermelins, dessen seidenweiches Haarkleid gleichfalls im reinsten Weiß prangt. Zu den kostbaren Pelztieren gehört noch die Chinchilla, ein kleines, in den Cordilleren Perus und Boliviens lebendes, kaninchenähnliches Nagetier, von dem zahlreiche Felle notwendig sind, um einen Pelz anzufertigen, was denn auch den hohen Preis des Pelzwerks erklärt. Auch der nordamerikanische Skunks ist eines unserer wertvollsten Pelztiere. Neuerdings wird er sogar auf eigenen Farmen gezüchtet, wodurch man besonders schöne Felle zu erzielen hofft.

Umschau.

Weihnachtsschiff nach Deutschland. Neuyork, „Women's Church Committee of International Goodwill", will ein Weihnachtsschiff mit Gaben nach Deutschland senden. Präsident Coolidge sagte zu diesem Plan in einem Schreiben: „Ich freue mich, von dem Weihnachtsschiff zu hören, welches das Women's Church Committee of International Goodwill den Frauen und Kindern Deutschlands zu senden plant. Der Ruf kleiner Kinder ist weltweit, und Amerika hat nie ein taubes Ohr gezeigt, wo solcher Not zu steuern war. Solche Wohltätigkeit ist, glaube ich, ein Beweis des guten Willens Amerikas gegenüber allen Nationen und unseres Wunsches, dauerhaften Frieden durch gegenseitiges Verstehen zu fördern."

Ratschläge.

Verstopfung als Ursache des Krebses. Eine neuartige Erklärung für die Entstehung des Carcinoms gibt der Londoner Arzt Sir Arbuthnot Lane. Er schiebt der Verstopfung die Schuld an der Entstehung des Krebses zu. Durch die tagelange Anwesenheit von Kotmassen im Darm würden dessen Wandungen geschädigt und für die in den Fäkalien enthaltenen Gifte und Bakterien durchgängig. So seien bei den Verstopften alle Organe stets von einer gifthaltigen Flüssigkeit durchspült; die Organe erkrankten daher und seien nicht mehr imstande, sich gegen Infektion zu schützen. Außerdem bilden sich in ihnen bald reizbare Stellen, die sich entzünden und den Boden für die Ansiedlung des Krebses abgeben. Als Beweis für die Richtigkeit seiner Behauptungen führt Sir Arbuthnot an, daß die Wilden, durch ihre natürliche Lebensweise vor Verstopfung geschützt, niemals an Krebs leiden. Um festzustellen, ob ein Mensch an Verstopfung leide oder nicht, sei der subjektive Befund nicht ausreichend; nur die Beobachtung vor dem Röntgenschirm gebe die Möglichkeit, ordnungsmäßigen Durchgang der Kotmassen durch den Darm festzustellen. Es seien dazu aber mehrere Durchleuchtungen nötig, und zwar vier oder fünf, weil es weniger darauf ankomme, festzustellen, daß die Mahlzeit den Darm in einem bestimmten Moment passiert, sondern wann sie jeden Abschnitt der Eingeweide verlasse. Zur Vermeidung von Verstopfung empfiehlt er eine naturgemäße Lebensweise und eine Kost, die viel Gemüse und rohes Obst enthält. Sei einmal eine Verstopfung vorhanden, so könne sie nur operativ beseitigt werden. Denn sie sei verursacht durch Verklebungen und Stränge, die den Darm verengen, wie sie als Folgen akuter Verdauungsstörungen auftreten.

Die praktische Hausfrau.

Linoleumbelag lange wie neu zu erhalten, empfiehlt es sich, ihn alle zwei bis vier Wochen mit einem guten Parkettwachs einzureiben. Mit weicher Bürste und Wollappen reibt und wischt man nach. Das Linoleum bekommt auf diese Weise spiegelnden Glanz und ist viel unempfindlicher gegen Einwirkungen der Schuhsohlen und Nässe. Dieses gewachste Linoleum braucht nicht gewischt, sondern nur täglich gekehrt und mit einem Wolltuch nachgerieben zu werden.

Filz-Einlage-Sohlen stellt man kostenlos aus unbrauchbar gewordenen Filzhüten selbst her, indem man zunächst die Sohle nach dem Muster einer passenden Brand- oder Einlegesohle aus dem Filz des Hutes schneidet, aber so, daß er überall 1 Zentimeter über die Pappe herausragt. Dann bestreicht man die Pappsohle mit warm gemachtem Leim, preßt sie auf die Filzform beschwert sie mit Plätteisen 1—2 Stunden. Dann schneidet man aus Tuch oder Flanell eine zweite Form, die man auf die andere Seite der Pappsohle aufleimt und austrocknen läßt. Die Ränder werden sauber mit Knopflochstich umstochen. Die Sohle wird so in den Schuh eingelegt, daß der Filz nach oben und das Tuch auf die Ledersohle des Stiefels gelegt wird. Diese Sohlen erhalten den Fuß warm und trocken.

Kokosläufer und Abtreter reinigt man selbst, indem man vier Hände voll Panamaspäne mit einem Eimer Wasser aufgießt und über Nacht stehen läßt. Der Vorleger oder die Matte wird nun mit einer in diese Flüssigkeit getauchten, groben Scheuerbürste strichweise stark und gründlich abgerieben und mit kaltem Wasser sofort nachgespült. Sie erhalten nach dem Trocknen ihre ganze frühere Frische und Ansehnlichkeit wieder.

Harte Putzleder wieder gebrauchsfähig zu machen. Fleckige, harte Polier- und Fensterleger werden wieder weich, wenn man sie in kaltem Wasser mit reichlich Salmiak-Zusatz weichen läßt und nach einer Stunde mit kaltem Wasser nachspült. Zum Trocknen nicht in die Sonne hängen, da das Sonnenlicht hart macht. Nach dem Trocknen wird das Leder geklatscht und gerieben, um recht schmiegsam zu werden.

Hausmittel gegen Hühneraugen. In letzter Zeit werden Hühneraugenmittel angeboten, die verhältnismäßig teuer sind. Ein erstklassiges Hausmittel gegen das lästige Fußleiden stellt man her, indem man die Hühneraugen mit Salicyl-Kollodium, das man für wenige Groschen in jeder Drogerie erhält, einpinselt. Auf 25 Gramm Kollodium nehme man 5 Gram Salicylsäure. — Unwirksam und häufig schädlich ist die Behandlung der Hühneraugen mit Salpeter-, Zitronen- oder Essigsäure; und ganz zu verwerfen ist das in weiten Volkskreisen beliebte Ätzen mit Laugen, die Kali- oder Natronbestandteile enthalten. Bei Behandlung mit letzterwähnten Alkalien treten häufig Entzündungen und in deren Folge Eiterungen auf.

Für die Küche.

Kakao-Likör (auf sehr einfache Art). Ein Viertelpfund guter Kakao wird mit ¾ Liter Wasser und ½ Pfund Zucker 20 Minuten lang gelinde, aber stetig verkocht. Der erkalteten dicken Flüssigkeit setzt man nach Geschmack Zuckerlösung und guten Kognak zu. Ein Likör, den sich jede Hausfrau bequem selbst herstellen kann!

Haselnuß-Torte. Ein halbes Pfund geriebene Haselnüsse werden eine halbe Stunde lang mit ½ Pfund Zucker und sechs ganzen Eiern schaumig gerührt. Dann fügt man nach und nach 150 Gramm feines Mehl dazu, füllt den Teig mit Löffeln in die gebutterte und gebröselte Form und bäckt den Kuchen ein bis anderthalb Stunde.

Fisch-Suppe. Kopf, Gräten und übriggebliebene Fischteile kocht man eine Stunde mit viel Suppengrün in Salzwasser. Macht sodann eine braune Mehlschwitze und gießt nach und nach die Fischbrühe hinzu. Vor dem Anrichten fügt man etwas Maggi, Paprika und ein Glas Sherry hinzu.

Kakao-Plätzchen. Ein halbes Pfund Butter wird mit 700 Gramm Zucker zu Schnee gerührt, dazu gibt man 200 Gramm Kakao, sechs große Eier, 40 Gramm Vanille-Zucker, 500 Gramm Hafermehl, 500 Gramm Weizenmehl, eine große Tasse Milch und ganz zuletzt 30 Gramm Backpulver. Diesen Teig läßt man über Nacht stehen, rollt ihn sodann aus und sticht mit dem Weinglas (oder einer Form) Plätzchen aus, die man im Ofen ausbäckt. — Dieses Backwerk hält sich in Blechkästen monatelang, ist sparsam und wohlschmeckend.

Stachelbeersaft. Auf völlig reife, rote Stachelbeeren gießt man so viel Wasser, daß sie reichlich damit bedeckt sind, läßt sie ziemlich lange kochen, schüttet sie in ein Haarsieb und kocht den durchgetropften Saft mit einem halben Pfund Zucker auf ein Pfund Saft, bis er klar ist und nicht mehr schäumt. Den Saft sterilisiert man.

Weinteig. Man quirlt einen halben Liter Weißwein mit einem Viertelpfund Mehl, 20 Gramm Zucker und dem Schnee von zwei Eiern. Vorher hat man Scheiben von Aprikosen, Äpfeln, Ananas usw. geschält, diese spießt man auf eine Gabel, taucht sie in die Teigmasse und bäckt sie in heißem Schmalz. Mit Zucker bestreut, werden die Schnitten warm serviert.

Verschiedene Kuchen aus einem Grundteig. Zeitmangel ist das Übel unserer Gegenwart, an dem vor allem die vielbeschäftigten Hausfrauen leiden, die ohne eigentliche Hilfe Wirtschaft und Küche allein versorgen. Was ihnen ihr schweres Amt erleichtern hilft, verdient sicherlich dankbares Interesse, also auch ein Rat, wie man aus einem Teig Kuchen verschiedenster Art herstellen kann. Wenn man Gäste hat, eine große Erleichterung, denn es gibt reich besetzte Kuchenteller und wenig Arbeit! Man läßt in etwas warmer Milch 30 Gramm Hefe aufgehen. Unterdessen verrührt man 250 Gramm Butter oder Margarine mit zwei ganzen Eiern, etwas Zucker und Salz, reibt von einer Zitrone die Schale ab und gibt nun 1 Kilogramm Mehl hinzu, die aufgegangene Hefe und so viel laue Milch, als man benötigt, um den Teig bequem abarbeiten zu können. Man muß ihn mit einem breiten Kochlöffel durchkneten, bis er sich von dem Gefäß und dem Kochlöffel ablöst. Dann läßt man ihn an einem warmen Ort etwa eine Stunde aufgehen. Nun nimmt man einen Teil Teig, wälzt ihn auf bemehltem Brett dünn aus, und gibt ihn in zwei flache, gefettete Backbleche. Den einen bestreut man mit gehackten Nüssen, die man gut einzuckert und obenauf gibt man reichlich Butterstückchen. Von gleich viel Mehl, Zucker und zerlassener Butter stellt man sogenannten Streusel her, d. h. man verrührt dies mit einer Gabel so lange, bis sich kleine Knollen bilden in der Art wie Teiggräupchen. Damit belegt man den zweiten flachen Kuchen. Einen Teil des Teiges süßt man etwas stärker, verarbeitet ihn mit ein paar Rosinen und geschnittenen Mandeln und gibt dies in die gut gefettete Gugelhupfform, bestreicht obenauf reichlich mit Butter und kann, wenn man sehr üppig sein will, den erkalteten Gugelhupf noch mit einer Schokoladenglasur versehen. Vom Rest des Teiges macht man dann nach Belieben entweder Nuß- und Mohnrouladen oder auch die angenehmen „Powidlbuchteln" (Pflaumenmus). Man kann auch Krapfen ausstechen und in heißem Schmalz backen, mit einem Fruchtguß als Süßspeise geben — kurz die Möglichkeiten der Teigverwendung sind zahlreich. Immer schmeckt das Gebäck anders und niemand ahnt, daß hinter den so ganz verschiedenen Genüssen der gleiche Teig steckt.

Weihnachtskonfekt.

Schokolade-Trüffeln. ½ Pfund Vanille-Schokolade wird mit ½ Pfund Puderzucker, einem Eßlöffel Butter und einem Eßlöffel Rum zur Seite des Feuers zu einer glatten Masse abgerührt. Nachdem die Masse etwas erkaltet ist, formt man mit zwei Teelöffeln kleine, trüffelähnliche Formen, die man in geraspelte Schokolade taucht, so daß alle Seiten zierlich bedeckt sind. In kleine Papierkörbchen oder Bonbonnieren verpackt bilden sie ein beliebtes Geschenk.

Pralinés. Man gibt zu 250 Gramm geläutertem Puderzucker etwas Vanille (½ Schote) in kleine Stücke geschnitten und 4 Eßlöffel dicken, süßen Rahm, läßt beides unter stetem Rühren aufsieden und wieder erkalten. Dann entfernt man die Vanille und bearbeitet den Zucker so lange mit hölzernem Spatel, bis er einen dicken Teig bildet, den man zu haselnußgroßen Kugeln formt. Hierauf schmilzt man in einem Kasserol ½ Pfund Schokolade, verrührt sie zu einem dickflüssigen Brei, legt die Zuckerkugeln hinein, dreht sie mehrmals um, hebt sie heraus und läßt sie auf dem Fleck erkalten und trocken werden.

Orangen-Pralinen. Herstellung wie oben, nur gibt man in die Füllung etwas Orangen-Blütenwasser und etwas Orangen-Marmelade, die mit Fruchtstücken eingekocht wurde.

Schokoladen-Nüsse. Kerne von Haselnüssen werden zunächst in den oben beschriebenen Vanille-Zuckerteig gelegt, und wenn er um die Nüsse herum erstarrt ist, in den warmen Schokoladenbrei getaucht und getrocknet. — Ebenso lassen sich geschälte Erdnüsse verwenden.

*

Kindermund.

Vor einer Plakatsäule, an der ein Steckbrief klebt: Verfolgung eines Raubmörders — 50 000 Mk. Belohnung! — Dazu das Lichtbild eines Mannes in mittleren Jahren mit Strohhut und kurzem hellen Überzieher. — Klein-Annelieses Vater steht ebenfalls eingepfercht in die Menschenmenge ins Lesen vertieft, und die Kleine versucht unterdessen krampfhaft und neugierig, die Abbildung auf der Säule zu erhaschen. Sie schaut vom Bild auf den Vater, vom Vater auf das Bild — und wieder zurück. — Plötzlich ein Strahlen übers ganze Gesichtchen, und der erfreuliche laute Ausruf: „Vatilein — der sieht doch genau so aus wie Du! — —" Der Vater soll sich schleunigst den prüfenden gierigen Blicken der Umstehenden entzogen haben.

Die Eltern wollen in die Stadt fahren. Der kleine viereinhalbjährige Bubi steht mit seinem Zwillingsschwesterchen vor dem bereitstehenden Wagen. Sie möchten, wie gewöhnlich, erst ein Stückchen gefahren werden. Da die Zeit zu kurz ist, wehrt die Mutti, als der kleine Mann natürlich als erster in den Wagen klettern will. „Bubi, pst." Darauf Bubi, auf sein Schwesterchen blickend: „Ach so, die Dame kommt wohl zuerst?"

Unsere Bauern beten vor Beginn des Gottesdienstes auf ihrem Platze ein stilles Gebet und halten dabei den Hut vor das Gesicht. Eines Tages erklärt mein Sechsjähriger: „Nun weiß ich auch, warum die Männer den Hut vors Gesicht halten. Sie riechen hinein, ehe sie ihn hinhängen, damit sie ihn dann nicht verwechseln."

In einer der unteren Volksschulklassen versucht die junge Lehrerin den Kindern den Unterschied zwischen „der", „die" und „das" klarzumachen. Zusammenfassend schließt sie: „Der" ist also der männliche Artikel, „die" der weibliche; nun, was wird dann „das" für ein Artikel sein?" „Der kindliche", lautet die schnelle Antwort.

Freund der Kinderwelt.

Der Hahn, die Handmühle und der Hornissenschwarm.

Es war einmal ein Bauer, der wollte ausgehen und ein Schwein verkaufen. Als er ein Stück Weges gegangen war, traf er einen Mann, der fragte ihn, wo er denn mit seinem Schwein hin wolle. „Ich will es verkaufen," sagte der Bauer, „aber ich weiß nicht, wo ich es gut los werden kann." — „Geh an den nächsten Berg, dort triffst Du einen Mann, der wird Dich weiter weisen."

Als der Bauer an den Berg kam, stand dort ein Mann beim Holzschuppen und machte Holz klein. Zu diesem ging der Bauer und fragte ihn ob er nicht wisse, wer ihm sein Schwein abkaufen wolle. „Wenn Du statt meiner so lange Holz hacken willst, will ich in den Berg hineingehen und fragen," gab ihm der Mann zur Antwort. Das wollte der Bauern gerne tun, er stellte sich an den Schuppen und schaffte bis der Abend kam; aber der Mann kam nicht zurück mit dem Bescheide. Schließlich kam aber ein anderer Mann des Weges daher, und den bat der Bauer, er möge an seiner Stelle Holz klein machen, denn es war ihm unmöglich, die Axt wegzulegen, wenn sie nicht sofort ein anderer aufnahm und weiter schaffte. Der Mann stand also da und machte Holz klein, und der Bauer ging selber in den Berg, um zu fragen, ob denn niemand sein Schwein kaufen wolle.

Gleich kamen viele Leute zusammen wie auf dem größten Markt, und einer bot immer mehr als der andere; denn sie hatten schon lange keinen Schweinebraten gegessen. Aber schließlich kam ein Herr, der flüsterte dem Bauern etwas zu und hieß ihn mitgehen, er würde so viel Geld bekommen, als er sich nur wünschen könne.

Als sie nun zu dem Heim des Herrn kamen und der Bauer ihm das Schwein überlassen hatte, bekam er als Bezahlung einen Hahn, der konnte Silberstücke legen, so oft man es verlangte. Der Bauer ging darauf seines Weges und freute sich des Handels. Der Weg führte ihn an einem Wirtshaus vorbei, und da er von der anstrengenden Arbeit müde war, ging er hinein, um zu rasten und dort zu übernachten. Er konnte aber seine große Freude nicht für sich behalten und erzählte der Wirtin prahlend, wie es zuging, wenn der Hahn Silberstücke legte. In der Nacht aber, als der Bauer schlief, kam die Wirtin, nahm dem Bauern den Hahn weg und setzte statt dessen einen anderen hin. Als der Bauer am frühen Morgen erwachte, wollte er auch sogleich seinen Hahn arbeiten lassen: „Leg nun schnell, mein Hahn, leg große Silberstücke, mein Hahn!" Aber der gute Hahn tat nichts dergleichen und antwortete nur immer: „Kikeriki! Kikeriki! Kikeriki!" Da kam der Bauer in Zorn, ging wieder zurück in den Berg zu dem Herrn und beklagte sich über den Hahn, wie er doch so sehr nichtsnutzig sei. Er wurde freundlich aufgenommen und bekam von dem gleichen Herrn eine Handmühle. Wenn er ihr zuredete und rief: „Mühle, mahle!", so mahlte sie so viel Mehl als er haben wollte, bis er sagte: „Mühle, steh!" Und jede Sorte Mehl mahlte die Mühle, die er verlangte.

Als der Bauer wieder auf dem Heimweg war, kam er am Abend wieder an das gleiche Wirtshaus und wollte über Nacht bleiben. Er konnte aber wieder nicht schweigen und zeigte der Wirtin gleich, wie seine Mühle arbeitete. In der Nacht, als er schlief, kam wieder die Wirtin und stahl ihm seine Mühle, für die sie eine andere hinstellte.

Am anderen Morgen hatte der Bauer es sehr eilig, seine Mühle zu versuchen. „Mühle, mahle!" rief er. Aber die Mühle rührte sich nicht. „Liebe Mühle, mahle Weizenmehl!" sagte er. Aber auch das zog nicht. „So mahle Roggenmehl!" schrie er; aber alles half nichts. Die Mühle hatte keine Ohren und stand stille. Da machte sich der Bauer flugs auf den Weg zum Bergherrn und berichtete ihm sein neues Mißgeschick mit der Mühle. „Darüber brauchst Du nicht traurig zu sein," sagte der Herr und gab ihm ein großes Nest ganz voller Hornissen, die in ganzen Schwärmen ausflogen und stachen, wenn er ihnen sagte, wen sie stechen sollten. Und sie stachen weiter, bis er sagte: „Hört auf!"

Als nun der Bauer wieder zum Wirtshaus kam, erzählte er der Wirtin, er habe einen Hornissenschwarm, der seine Befehle ausführe. Da wurde die Wirtin neugierig und glaubte, man könne sich mit Hilfe der Hornissen alles herbeibefehlen, was man sich nur wünsche. Nur wollte sie noch sehen, wie man dies mache. Sie bat den Bauern, ihr doch zu zeigen, wie er es mit den Hornissen mache. „Das kann leicht sein," gab der Bauer zurück, und gleich rief er: „Heraus, heraus, meine Hornissen, und stecht die Alte!" Gleich fiel der ganze Schwarm über die Wirtin her, die erbärmlich zu schreien anfing. Jämmerlich bat sie den Bauern, er möge den Hornissen doch Einhalt gebieten, sie wolle ihm ja auch gern den Hahn und die Mühle wiedergeben, die sie ihm genommen hätte.

Dazu sagte der Bauer nicht nein, sondern befahl seinen Hornissen, die Frau in Ruhe zu lassen und wieder in ihr Haus zu fliegen. Dann zog er mit seinem Hahn, seiner Mühle und seinen Hornissen heim, wurde ein reicher Mann und lebte glücklich bis an seinen Tod.

Der freigebige Herr, der ihm so wohlgesinnt war, war aber kein anderer als der große Berggeist Rübezahl, was Ihr wohl alle längst erraten habt.

Aus dem Tierreich.

Tapfere Amseln. An einem späten Nachmittag, schrieb ein Vogelfreund, hatte ich Gelegenheit, von einem Fenster, das nach dem Garten geht, einen eigenartigen Kampf zu beobachten. Eine starke graue Katze mit großem Kopfe — also wahrscheinlich ein Kater — schlich sich auf der mit Efeu bewachsenen Mauer vorsichtig lauernd an einige Futter suchende Finken heran. Schon setzte sie zum Sprunge an, als zwei Schwarzamseln, die in der Nähe ihr Heim hatten, den Räuber bemerkten und mit lautem Geschrei die Finken warnten, worauf diese sofort ihr Heil in der Flucht fanden. Zu den lärmenden Amseln gesellte sich bald ein Schwarm Spatzen, die in gesicherter Entfernung aus Leibeskräften schimpften. Die Amseln aber griffen die Katze regelrecht an. In schnellem Fluge umkreisten sie den Feind und flogen dicht über ihn hinweg, wobei es jedesmal wuchtige Schnabelhiebe auf Kopf und Rücken des ganz verdutzten Katers setzte. Der suchte sich vergeblich durch Tatzenhiebe zu verteidigen und durch Seitensprünge auszuweichen. Ich weiß nicht genau, wie lange der eigenartige Kampf dauerte, den die Spatzen wie der Chor der griechischen Tragödie mit leidenschaftlichen Reden begleiteten. Langsam trat endlich der Kater den Rückzug an, der zuletzt in eilige Flucht überging, während die Amseln noch lange die Stätte ihres Sieges umkreisten.

(Jugend-Kosmos.)

Zur Unterhaltung.

Der verzauberte Pfropfen. Wir halten eine gewöhnliche Weinflasche, in deren Hals ein Korkzapfen liegt, der etwas dünner als der Flaschenhals ist, wagerecht vor uns hin und fordern einen Zuschauer auf, den Pfropfen in die Flasche hineinzublasen. Der Betreffende wird die Aufgabe für sehr einfach halten und zunächst nur leicht auf den Korken blasen, dann immer kräftiger und schließlich aus Leibeskräften. Trotzdem gelingt es ihm nicht, unserer Aufforderung nachzukommen, und ebensowenig einem anderen. Ja, noch mehr, der Pfropfen bewegt sich der Richtung des Blasens gerade entgegen. Die Ursache der seltsamen Erscheinung liegt darin, daß mit dem Blasen auf den Pfropfen Luft in die Flasche dringt. Dadurch wird die bereits darin enthaltene Luft etwas zusammengepreßt. Jedesmal, wenn die blasende Person absetzt, um frischen Atem zu schöpfen, dehnt sich die Luft wieder aus und schleudert den Korken zurück. Wollen wir den Pfropfen in die Flasche hineinbringen, so müssen wir den entgegengesetzten Weg einschlagen, also nicht blasen, sondern Luft aus der Flasche heraussaugen. Will man aber durchaus durch Blasen den Pfropfen in die Flasche bringen, so muß man zu einem kleinen Hilfsmittel in Gestalt einer Röhre (Strohhalm, Stiel einer Tonpfeife usw.) greifen, die man mit dem einen Ende ganz nahe an den Pfropfen bringt, um in das andere kräftig hineinzublasen. Der Luftstrom trifft dann nur die Pfropfenfläche und führt keine Verdichtung der Luft in der Flasche herbei. Der Pfropfen kann daher dem auf ihn ausgeübten Druck folgen und spaziert sogleich in die Flasche hinein. Bei dem Versuch ist sorgsam darauf zu achten, daß die Flasche innen gut trocken ist, da Feuchtigkeit im Flaschenhals den Pfropfen beim Hineingleiten hindern kann. Ein gelindes Erwärmen der Flasche läßt etwa darin vorhandene Niederschläge, die auch durch das Hineinblasen entstehen, verdunsten.

Furchtbar schlimm.

Vater, Vater, der Weihnachtsmann!
Eben hat er ganz laut geblasen,
Viel lauter als der Postwagenmann.
Er ist gleich wieder weitergegangen,
Und hat zwei furchtbar lange Nasen,
Die waren ganz mit Eis behangen.
Und die eine war ein Schornstein,
Die andre ganz klein wie 'n Fliegenbein.
Darauf ritten lauter, lauter Engelein,
Die hielten eine großmächtige Leine,
Und seine Stiefel waren wie Deine.
Und an der Leine, da ging ein Herr,
Ja, wirklich, Vater, wie 'n alter Bär,
Und die Engelein machten hottetott;
Ich glaube, das war der liebe Gott.
Denn er krummte furchtbar mit dem Mund,
Ganz furchtbar schlimm; ja wirklich!
Und — — —
„Aber Detta, Du schwindelst ja,
Das sind ja wieder lauter Lügen!"
„Na, was schad't denn das, Papa?
Das macht mir doch so viel Vergnügen!"
„So? — — Na ja."

Richard Dehmel